



Glasierte Teriyaki-Aubergine

Zutaten für 2 Personen

- » 1 große Aubergine 400 g
- » 4 Frühlingszwiebeln
- » 1 frische rote oder gelbe Chillischote
- » 20 g Erdnüsse
- » 2 EL Teriyakisauce
- » Meersalz
- » Pfeffer
- » Olivenöl

Zubereitung

1. Eine Pfanne (26 cm) auf den Herd stellen. 250 ml Wasser darin zum Kochen bringen.

2. Die Aubergine längs halbieren und bei beiden Hälften das Fruchtfleisch ein paar mal einritzen.

3. Die Hälften mit dem Fruchtfleisch nach unten in die Pfanne legen und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

4. Zugedeckt ca 10 Minuten garen, bis das Wasser verdampft ist und es anfängt zu bruzzeln.

5. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und beiseitelegen.

6. Die Chilischote entkernen und zusammen mit den **grünen** (nur diese!) Frühlingszwiebelteilen längs in **deine** Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und knackig werden lassen.

7. Wenn die Pfanne zu bruzzeln beginnt, 1 EL Olivenöl, die **weißen** Frühlingszwiebelteile und die Erdnüsse hineingeben und immer wieder umrühren.

8. Nach 2 Minuten 1 Schuss Wasser hinzufügen, die Teriyakisauce dazuträufeln und den Herd auf mittlere Stufe schalten.

9. Die Auberginenhälften wenden. Die Pfanne schwenken, bis die Auberginen nach ein paar Minuten mit der Sauce überzogen sind.
-
10. Vor dem Servieren mit dem abgetroffenen Frühlingszwiebel-Chili-Streifen bestreuen.